

AS V2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **30.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 3 kg (69.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.6 kg (14%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (4.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (4.7%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (4.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Special X | 0.1 kg (2.3%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Mosaic | 25 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |